OENOFRANCE

PRODUITS DE LA LEVURE

PHYLIA AR

Levures sèches inactivées riches en éléments réducteurs pour la protection et la préservation de la couleur et des arômes des vins blancs et rosés

CARACTERISTIQUES

PHYLIA AR est composé exclusivement de levures sèches inactivées très riches en acides aminés et petits peptides réducteurs qui protège d'une part le moût de l'oxydation (protection des arômes) et d'autre part prévient l'évolution de la couleur des vins blancs et rosés (cela empêche l'augmentation de la teinte par augmentation de la composante DO_{420}).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

PHYLIA AR s'utilise en début de vinification avant l'ajout des levures dans le moût.
En effet, pendant cette phase cruciale, les levures libèrent les précurseurs aromatiques contenus dans le moût (thiols et/ou terpènes) et c'est aussi à ce moment précis que ces composés sont le plus vulnérables aux phénomènes d'oxydations.

APPLICATIONS

- **PHYLIA AR** peut être aussi bien utilisé sur moût de blancs que sur moûts de rosés. Il est préconisé sur les millésimes sensibles à l'oxydation ainsi que pour l'élaboration de vins rosés modernes avec une expression aromatique importante et une couleur avec des nuances rouges et violettes.

DOSE D'EMPLOI

25 à 35 g/hL suivant la sensibilité à l'oxydation du millésime ou du cépage.

MODE D'EMPLOI

Le produit doit être hydraté dans 10 fois son poids de moût puis brassé avant ajout directement dans la cuve de fermentation. Un remontage sur celle-ci est préférable pour une bonne homogénéisation à la masse totale du moût.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèches inactivées riches en éléments réducteurs issues de *Saccharomyces cerevisiae*, azote total exprimé en élément N < 10% de la matière sèche.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

CONDITIONNEMENT

10 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company